BASİT SOYALI TAVUK

MALZEMELER
1 paket tavuk göğüs bonfile
Birkaç adet ince yeşil sivri biber
1-2 çorba kaşığı domates püresi
Soya sosu

Tavuk bonfileleri çıkartıp temizledikten sonra küp şeklinde doğrayın. Yeşil biberleri yıkadıktan sonra, çekirdeklerini ayıklayarak ince şeritler halinde kesin. Büyük, kapaklı bir tefon tavayı bir çay kaşığı tereyağı gezdirerek ısıtın. İçine doğradığınız tavukları, domates püresini ve yeşil biberi ekleyin. 4-5 dakika hafif piştikten sonra bu sefer istediğiniz kadar soya sosunu (tercihen bol miktarda), kekik, tuz ve estragonu ekleyin, ağzını hafif kapatın ve pişmeye bırakın. Piştikten sonra tavukların suyunu çekmiş, ama aynı zamanda da kurumamış olmasına dikkat edin, kuruma halinde biraz daha soya ile çevirebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:5329 • adı:Basit Soyalı Tavuk • gönderen:Eylül • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:38